

## 9. Jahrestagung Betriebsgastronomie heute – Trends und Konzepte Entscheidungshilfen für die Praxis

Betriebsgastronomie wird zunehmend integrativer Bestandteil der Unternehmenskultur und des Gesundheitsmanagements. Von einer modernen Kantine erwarten die Gäste eine gesunde, schmackhafte Ernährung zu günstigen Preisen sowie eine möglichst nachhaltige ressourcenschonende Umsetzung. Doch welche Betreibermodelle und Konzepte unterstützen die Ziele des Unternehmens und kommen zudem bei den Gästen gut an?

Diese Konferenz unterstützt Sie bei der Wahl und Umsetzung des richtigen Modells und hilft Ihnen, Ihr eigenes Konzept auf den Prüfstand zu stellen.

Dazu gibt Ihnen der Moderator zu Beginn einen Einblick in aktuelle Trends und Entwicklungen in der Betriebsgastronomie.

Ein Trend ist sicherlich das Thema Nachhaltigkeit. Dazu wird Ihnen ein Vortrag Tipps für den passenden Weg zwischen der Erwartungshaltung des Gastes und der wirtschaftlichen Umsetzung geben. Darüber hinaus zeigen Ihnen drei verschiedene Unternehmensbeispiele Möglichkeiten, Wege und Konzepte für die moderne nachhaltige Betriebsgastronomie auf. Abgerundet wird die Fachtagung mit einer Präsentation von hochwertigem Convenience-Fingerfood für ihr Meeting- oder Conference-Catering. Natürlich bietet die Fachtagung auch ausreichend Zeit, sich mit den Referenten, dem Moderator und den anderen Teilnehmern auszutauschen und die neuen Impulse zu diskutieren.

Angesprochen sind Personalmanager, Gastronomieleiter und interessierte Betriebspraktiker.

■ DGFP e.V. • Düsseldorf  
6. Juni 2011 • 9.00 – 17.00 Uhr

## 9. Jahrestagung Betriebsgastronomie heute – Trends und Konzepte Entscheidungshilfen für die Praxis

### Programm

<p>9.00 Uhr <b>Begrüßung und Vorstellung des Pro-gramms</b> <i>Heinz Knappe, Regionalstellenleiter Düsseldorf/NRW, Deutsche Gesellschaft für Personalführung e. V., Düsseldorf</i></p> <p>9.15 Uhr <b>Einführung in das Thema Markt- und Trendanalyse</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Veränderung der Arbeitswelt</li> <li>▪ Gesundheitsbewusstsein</li> <li>▪ Innovationen in der Betriebsgastronomie</li> <li>▪ Convenience</li> <li>▪ Nachhaltigkeit</li> <li>▪ Back to basic</li> </ul> <i>Moderator und Referent: Günter Kley, Kley Consulting, Bremen</i></p> <p>9.45 Uhr <b>Praxisbeispiel Caterer „Zukunft fairantworten“ – Erstes klimaneutrales Betriebsrestaurant bei Bauerfeind AG, Zeulenroda</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Regionalität – das Gute liegt so nah!</li> <li>▪ Klimaschutz schmeckt: Kulinarisches Highlight „Earth Week“</li> <li>▪ Nachhaltiges Gesundheitsmanagement mit „Well Fit“-Ernährungscoach</li> </ul> <i>Thomas Brütt, Geschäftsführer, ARAMARK GmbH, Neu-Isenburg</i></p> <p>10.45 Uhr Kaffeepause</p> <p>11.00 Uhr <b>Praxisbeispiel Eigenbewirtschaftung Neubau des Betriebsrestaurants der Volkswagen Financial Services AG</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Energieeffiziente Technikplanung</li> <li>▪ Umsetzung des Freeflow Konzepts – Personaleinsatz mit Mehrwert/Mehr Wert für den Gast</li> <li>▪ Cook &amp; Chill Produktionsmethode – Umsetzung im Großbetrieb</li> </ul> <i>Marco Olomi, Leiter Gastronomie &amp; Verkauf Braunschweig, Volkswagen Service Factory, Volkswagen AG, Braunschweig</i></p> <p>12.00 Uhr <b>Präsentation von hochwertigem Convenience Fingerfood für Meeting-oder Conference-Catering inkl. Herstellung und Verköstigung</b> <i>Michael König, Rudolf Achenbach GmbH &amp; Co.KG Delikatessen Manufaktur, Sulzbach am Taunus</i></p> <p>13.30 Uhr <b>Praxisbeispiel Eigenbewirtschaftung „La Cantina“ - Das Gastronomiekonzept der R+V Versicherung AG</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Herausforderungen des Umbaus im laufenden Betrieb</li> <li>▪ Vorbereitung der Gäste und Mitarbeiter auf die Neukonzeption</li> <li>▪ Effizienzsteigerung durch zukunftsweisenden Planung</li> <li>▪ Kundennähe durch Frontcooking</li> </ul> </p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Weitere Gastronomiekonzepte der R+V Betriebsgastronomie <i>Thomas Walter, R+V Allgemeine Versicherung AG, Abteilung Gastronomie und Services, Wiesbaden</i></li> </ul> <p>14.30 Uhr Kaffeepause</p> <p>14.45 Uhr <b>Trendthema „Zwischen Wirtschaftlichkeit und Verantwortung – Nachhaltigkeit in der Praxis der modernen Betriebsgastronomie“</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vom Bio-Einkauf zur klimaneutralen Küche</li> <li>▪ Bedeutung, Nutzen und Kosten von Siegeln und Zertifikaten</li> <li>▪ Umsetzungsbeispiele aus der Praxis <i>Rainer Roehl, geschäftsführender Gesellschafter, a´verdis, Münster</i></li> </ul> <p>15.45 Uhr <b>Abschlussvortrag Wege zur wirtschaftlichen Betriebsgastronomie</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Analyse unter betriebswirtschaftlichen und organisatorischen Gesichtspunkten</li> <li>▪ Darstellung einer Betriebsanalyse aus der Sicht eines Beraters</li> </ul> <b>Betriebsgastronomie versus öffentliche Gastronomie</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Professionelle Foodareas</li> <li>▪ Brands</li> </ul> <b>Zielführung zur innovativen Betriebsgastronomie</b> <i>Günter Kley</i></p> <p>16.30 Uhr <b>Zusammenfassung und Abschlussdiskussion</b></p> <p>17.00 Uhr <b>Ende der Veranstaltung</b> Anschließend laden wir Sie zu einem Get together mit Referenten und Teilnehmern ein</p> <p><b>Anmeldung</b> mit dem beigefügten Formular oder buchen Sie online unter <a href="http://www.dgfp.de/akademie">www.dgfp.de/akademie</a>.</p> <p><b>Veranstaltungs-Nr.</b> 44-11004</p> <p><b>Seminarpreis</b> € 695,00 (für Mitglieder) € 870,00 (für Nichtmitglieder) <small>(incl. Mittagessen, Pausengetränke und Arbeitsunterlagen)</small></p> <p><b>Programmänderungen vorbehalten. Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.</b></p> <p><b>Information und Anmeldung</b> Deutsche Gesellschaft für Personalführung e.V. Service- und Buchungszentrum Fon 0211 5978-0 Fax 0211 5978-149 E-Mail <a href="mailto:info@dgfp.de">info@dgfp.de</a> <a href="http://www.dgfp.de">www.dgfp.de</a></p> </p>
---	--